

Zapečené těstoviny

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Těstoviny penne 250 g
- Sůl 2 lžička
- Olivový olej 10 lžíce
- Cibule 1 ks
- Uzené maso 250 g
- Brokolice 1 ks
- Mrkev 2 ks
- Pórek 1 ks
- Vejce 5 ks
- Mléko 250 ml
- Tvrdý sýr 150 g

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Těstoviny uvařte v osolené vodě na skus a scedte je.

V pánvi na trošce oleje orestujte nadrobno nasekanou cibuli. Přidejte na kostičky nakrájené maso. Opečte ho a vmíchejte do těstovin.

Mrkev očistěte. Brokolici rozeberte na růžičky. Košťál z brokolice s mrkví nakrájejte na kousky. Vše krátce povařte v osolené vodě, scedte, nechte okapat a společně s pórkem nakrájeným na kolečka vmíchejte do těstovin.

Těstoviny dochuťte solí a pepřem a rozprostřete je do vymaštěné zapékací mísy. V troubě je při 180°C nechte asi 15 minut zapéct. Pak je zalijte vejci rozšlehanými s mlékem a posypte sýrem. Dopečte je dozlatova a nestě na stůl.